



“Alt trifft Jung” TEM-Kochworkshop

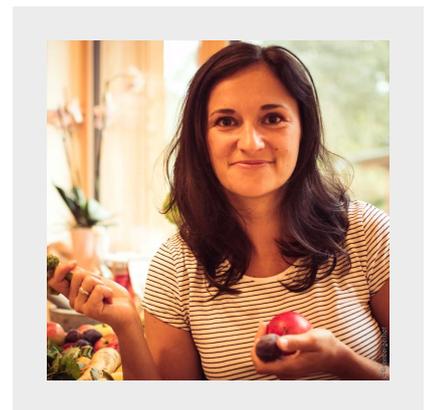
Donnerstag, 26. Mär 2020, 17:00 - 20:00 Uhr

Kraut und Rüben verbindet wir mit typischer Winterkost, aber bei saisonaler Ernährung, gehören sie auch jetzt noch auf den Teller. Doch mit den frischen Kräutern bekommen sie einen neuen Anstrich.

Wir spüren zwar schon deutlich den Frühling, trotzdem gehören Knollen, Wurzeln, Kohlgemüse und Rüben, bei einer saisonalen Ernährung, auch jetzt noch auf den Teller. ABER: Sie haben nichts von ihren wertvollen Inhaltsstoffen verloren, im Gegenteil, sie sind sogar noch "konzentrierter"! Das gewisse Etwas und frühlingshafte Frische hauchen wir dem "Winterkraut" mit den ersten "jungen Kräuteln" ein - ihr werdet staunen!

Der Kochkurs folgt übrigens den Grundregeln der TEM. TEM steht für "Traditionelle europäische Medizin" und ist sozusagen das Pendant zur TCM ("Traditionelle chinesische Medizin"). Mit gutem Grund: Immerhin haben wir auch hierzulande viele gesunde Kräuter und herrliche Lebensmittel.

Im Preis sind die hochwertigen Lebensmittel und das handgebundene Handout inkludiert.



Elisabeth
Kainz-Eisenberger

Anmeldung: (bis 19.03.2020) **Preis:**

Elisabeth Kainz-Eisenberger
elisabeth@eisenberger.at
0664 / 73 03 2446
www.eisenbergerhof.at

€ 52,-
€ 45,- für LeNa Mitglieder



Begegnung & Gesundheit
Eisenbergerweg 45, 8045 Weinitzen

